

外国食品工場の 状況調査と指導に携って

(36)

済南の町 (1)

(技術士農業及び経営工学部門)
佐藤正忠

滞在期間中余暇があれば車で市内を回っても良かった。
街中の様子も現在中国のどの都市でも見られるような建設ブームである。相違わず二〇坪くらいの竹を便っている。道路も広い竹をメッシュにしている。日本のようにグリーンも高い所では使用しているが低い所では人海戦術である。「よくおられて労働災害が起きないね」と聞くと「いや、ありますよ。落下事故もよくあります」との

返事である。道路にも車と人があふれている。二〜三車線ほどの広い道を横断歩道でもない所を人や自転車も横断する。一度に横切れず、車と車の間を平行に歩いている人もいる。それでも人も車も慣れてい

るのか、暗黙の了解があるかのよう、お互いに危険と背中合わせでも平気である。通訳R氏の言うように中国の運転手は世界一運転がうまいと目撃するが、その訳はこんな交通の混雑する所でも

平気でスピードを出して運転するからと云う。青島市場も何店か行った。以前も一寸書いたが、菜地の市場よりスペースは狭いが、この中で番号の付いたブースで正規の資格を持った売り手と別の個人的に店を出している人達がいる。正規の店は屋根もあるが、金品が築められてセリをやっている風もなく、日本では言えは仲卸のように見える。個々に小型トラック、リヤカーなどに積んだ各種の野菜を、降ろしたり、あるいは荷台に積んだまま販売をしている。中国人には小柄でカメラをぶら下げた日本人(私のこと)がいろいろ青果物をあちこち見て、写真を撮ったり、価格を聞いたり、産地を聞くのが珍しいのか人が寄り集って来る。興味津々なところがある。

種類としては馬鈴薯、玉ねぎ、茄子(長いのと丸いもの)、筍、ピーマン、唐辛子、トマト、キュウリ、芹菜、香菜、日本の水菜や京菜のような葉のあるもの。人参、赤大根、例によって梅の芽等々実に種類が多い。これらがほとんどヒモで束ねるか、メッシュ袋か布袋に詰められている。日本の上つに美粧なダンボールケースに入れられたものは少ない。ダンボールケースに入っているのは高級な果物(リンゴや瓜の類)か輸入果物などに限られている。木箱に入っているものもある。葉が木のすき間からはみ出しているものも見られる。これら野菜や果物の産地もさまざま、山東省は有名な青果物の産地で日本へも最近ばかり輸出しているが、同じ中国でも山東省の西南北(東は海なのであまり愛れない模様)の近隣から青果物が集って来る。中国人は親切な人が多く、珍しい野菜や果物を写真に撮ろうとするのをさびし手に持ってくれる人もいる。謝謝だ!

トラックでもリヤカーでも前述のように野菜を山のように積み上げて来る。もちろん保冷車などめったに見られない。日本のように真空冷却して冷蔵庫で運搬するのは未だしの感がある。だから青果物の鮮度保持は大変困難である。畑へ行って日も暮れない魚である。

四〜五匹まとめて買ってヒモに縛って生きたまま持ち帰る人も多い。中国では鶏も生きたまま購入して持ち帰る。販売するの、店で料理するのか、個人用なのかかわらないが、皆それぞれに大量に購入して、市場内は活気にあふれている。どういうわけか、これだけ多勢の人がいる割には静かであるのは不思議な感じがする。

街の中にはレストランも多い。工場内レストランにあきた時には外へ食べに行く。最近中国にも自助餐といったカフェテリア方式(バイキングスタイル)の店も増えている。面白いのは一人三五〜六元払うと中は何回もお代り出来るのは勿論、煙草も酒・ビール等飲料も全部タダ。いくらフリーといっても日本人の胃は小さいのでそんなに食べられない。ビールを飲み、間に無理に煙草を吸わせられ(隣りの人が吸うといつても一本付き合われるため)すぐに胃袋は満杯になる。大声で人と話をするか、立ったり坐ったり運動して消化を助けるしかない。肉や魚や野菜を自分の好きな量だけボールに取り、固形燃料でポイルした鍋で煮る。ハマグリやエビもある。こった煮であるが、いろいろなダシが出て結構うまい。スープもつまい。これらの料理も自分なりに量を決めて取って来るが食べたいと思うと無理に(親切にも)言っべきか他人の皿へ盛ってくれる。運転手も若干は一緒に酒を飲む。要人を乗せるので控え目ではあるが、この人が幾分酔った気分では雑踏の道をホテルまで連れ帰ってくる。こちらの命は全てこの人にかかっている。

外国食品工場の 状況調査と指導に携って

(37)

済南の町と周辺 (1)

(技術士農業及び経営工学部門)
佐藤正忠

中国は歴史の古いお国柄だけにどこへ行っても古い遺跡が残っている。これを見物するのが、また慕しみの一つである。済南市の列車の駅から東方にある大明湖公園。中に高さ三十数尺の観覧車に乗る。平日なので大衆がいない。町中が一目の元に眺望できる。高い所から見ると四方八方開闢ラッシュでビル建設ブームである。中国全体で今の内に考えているのか、金がどこにあるのかと考へてしまつては

ある。近くには旧城がある。城らしきものはほとんど見当たらない。この湖には多くの泉水が流入しており水は割にきれい。ボートでアベックが遊んでいる。湖畔には、清朝時代に建てられた歴下亭、小滄浪亭、北極閣などがある。この歴下亭は唐の詩人杜甫が書画や花が飾ってある。ヌード画も展示されてお

り、この面でも中国の開放がわかる。外には時節柄チューリップが沢山あり、赤、黄、紫と色とりどりに美しく咲き乱れて

いた。ほほ市内中央に釣突泉公園がある。昔から済南七二泉の王と呼ばれていた釣突泉は春秋時代には淡水といわれた有名なもので、案内所によると今も毎秒一、六〇〇リットルが出ているという。釣突泉の他にもとてもきれいに澄んだ冷たい水の出る漱玉泉など公園内には沢山の泉があり、それぞれ池になっていて、漱玉泉の近くには、北宋時代の女流詩人、李清照の記念堂があり、美しい書画が沢山展示されている。珍しい天然模様の石も置いてある。私はあたくもマリヤがキリストを抱いているかの印象を持つ青と黒色をしたステンドグラスみたいな石を買い求めた。幾つかは値切つたが日本の十分の一位の値段であった。こんな公の売店でもディスプレイするものが面白い。

済南の町にはこの名を取った 突泉麦酒がある。とりわけ特長はないがおいしいビールである。面白いのは、レストランにあるこのビールのプラスチックで約千分の容量のビヤダルである。諸外国では大体アルミのビヤダルが多いのにプラスチック製は珍しい。充分耐圧など試験は適であるとの話である。

釣突泉公園から少し東方に黒虎泉公園がある。これも済南四大名泉の一つで、泉水が三つの石造りの虎の口から吹き出しているためこの名前がついた。この付近にも十余の名泉が湧き、周囲のしだれ柳とともに景色は大変美しい。市の南方にある千佛山公園へも足を伸ばした。標高は案内によれば二八五尺の山であるが、頂上までは石段の遊歩道がある。今まで平地にある公園にはR通訳氏が同行してくれただが、この高さに登るのはさすが大変で、Mさんと二人で登る。今まで多くの人々がこの石段を踏み歩いたのであろう、表面や角がつつるで、すべり易い。

山の岩肌には沢山の仏像が彫られており、ところどころに柯がある。暑くもあり、あちこちで衣服しながら登る。高さは大して高くないが、だらだら石段を昇るのでかなり時間もかかる。千佛山の名もこんな多くの仏像があちこちにあることから付けられたものである。山頂に近い所は岩がごろごろ積み重なっている、ここもすべり易い。中国人の若い二人連れも手を取り合つて登って行く。頂上からの見晴しも大変良くほとんど三六〇度展望できる。少しかすんでいたがはるかに帯の焼芋屋の手は大変おいしかった。中は黄色でほか

ほかにR通訳氏が同行してくれただが、この高さに登るのはさすが大変で、Mさんと二人で登る。今まで多くの人々がこの石段を踏み歩いたのであろう、表面や角がつつるで、すべり易い。山の岩肌には沢山の仏像が彫られており、ところどころに柯がある。暑くもあり、あちこちで衣服しながら登る。高さは大して高くないが、だらだら石段を昇るのでかなり時間もかかる。千佛山の名もこんな多くの仏像があちこちにあることから付けられたものである。山頂に近い所は岩がごろごろ積み重なっている、ここもすべり易い。中国人の若い二人連れも手を取り合つて登って行く。頂上からの見晴しも大変良くほとんど三六〇度展望できる。少しかすんでいたがはるかに帯の焼芋屋の手は大変おいしかった。中は黄色でほか

ほかにR通訳氏が同行してくれただが、この高さに登るのはさすが大変で、Mさんと二人で登る。今まで多くの人々がこの石段を踏み歩いたのであろう、表面や角がつつるで、すべり易い。山の岩肌には沢山の仏像が彫られており、ところどころに柯がある。暑くもあり、あちこちで衣服しながら登る。高さは大して高くないが、だらだら石段を昇るのでかなり時間もかかる。千佛山の名もこんな多くの仏像があちこちにあることから付けられたものである。山頂に近い所は岩がごろごろ積み重なっている、ここもすべり易い。中国人の若い二人連れも手を取り合つて登って行く。頂上からの見晴しも大変良くほとんど三六〇度展望できる。少しかすんでいたがはるかに帯の焼芋屋の手は大変おいしかった。中は黄色でほか

ほかにR通訳氏が同行してくれただが、この高さに登るのはさすが大変で、Mさんと二人で登る。今まで多くの人々がこの石段を踏み歩いたのであろう、表面や角がつつるで、すべり易い。山の岩肌には沢山の仏像が彫られており、ところどころに柯がある。暑くもあり、あちこちで衣服しながら登る。高さは大して高くないが、だらだら石段を昇るのでかなり時間もかかる。千佛山の名もこんな多くの仏像があちこちにあることから付けられたものである。山頂に近い所は岩がごろごろ積み重なっている、ここもすべり易い。中国人の若い二人連れも手を取り合つて登って行く。頂上からの見晴しも大変良くほとんど三六〇度展望できる。少しかすんでいたがはるかに帯の焼芋屋の手は大変おいしかった。中は黄色でほか

ほかにR通訳氏が同行してくれただが、この高さに登るのはさすが大変で、Mさんと二人で登る。今まで多くの人々がこの石段を踏み歩いたのであろう、表面や角がつつるで、すべり易い。山の岩肌には沢山の仏像が彫られており、ところどころに柯がある。暑くもあり、あちこちで衣服しながら登る。高さは大して高くないが、だらだら石段を昇るのでかなり時間もかかる。千佛山の名もこんな多くの仏像があちこちにあることから付けられたものである。山頂に近い所は岩がごろごろ積み重なっている、ここもすべり易い。中国人の若い二人連れも手を取り合つて登って行く。頂上からの見晴しも大変良くほとんど三六〇度展望できる。少しかすんでいたがはるかに帯の焼芋屋の手は大変おいしかった。中は黄色でほか

ほかにR通訳氏が同行してくれただが、この高さに登るのはさすが大変で、Mさんと二人で登る。今まで多くの人々がこの石段を踏み歩いたのであろう、表面や角がつつるで、すべり易い。山の岩肌には沢山の仏像が彫られており、ところどころに柯がある。暑くもあり、あちこちで衣服しながら登る。高さは大して高くないが、だらだら石段を昇るのでかなり時間もかかる。千佛山の名もこんな多くの仏像があちこちにあることから付けられたものである。山頂に近い所は岩がごろごろ積み重なっている、ここもすべり易い。中国人の若い二人連れも手を取り合つて登って行く。頂上からの見晴しも大変良くほとんど三六〇度展望できる。少しかすんでいたがはるかに帯の焼芋屋の手は大変おいしかった。中は黄色でほか

ほかにR通訳氏が同行してくれただが、この高さに登るのはさすが大変で、Mさんと二人で登る。今まで多くの人々がこの石段を踏み歩いたのであろう、表面や角がつつるで、すべり易い。山の岩肌には沢山の仏像が彫られており、ところどころに柯がある。暑くもあり、あちこちで衣服しながら登る。高さは大して高くないが、だらだら石段を昇るのでかなり時間もかかる。千佛山の名もこんな多くの仏像があちこちにあることから付けられたものである。山頂に近い所は岩がごろごろ積み重なっている、ここもすべり易い。中国人の若い二人連れも手を取り合つて登って行く。頂上からの見晴しも大変良くほとんど三六〇度展望できる。少しかすんでいたがはるかに帯の焼芋屋の手は大変おいしかった。中は黄色でほか

外国食品工場の 状況調査と指導に携って

濟南の町と周辺

(1)
(2)

(37)

(技術士農業及び経営工学部門)

佐藤正忠

現在濟南の町へは青島から濟南を通って輿地(西方向)まで高速道路が走っている。でも五時問くらいかかるといふ。高速道路であるが、時に命がけで道路を横切る農夫がいる。また道路の路肩を歩いたり自転車をいいでいる人を見かけ驚く。時に中国人には法を無視して自分の意思を賣く人(自分の畑へ行くために道路を横切の方が早いと考えているのか?)タテついているとか考えられない人がいる。

今回は濟南市の南百数十キにある曲阜に行つた。車で約二時間の道程である。山東省は大魯濟と魯の國があり、春秋時代(B.C.七七〇-四七六年)に魯の國の商都があつた所であり、儒家孔子(中國の人は孔子様と尊敬して呼ぶ)の故郷で二四〇〇年の歴史ある町である。三孔と呼ばれる孔子の生家(孔府)、政事をした孔廟、孔子他子孫(七七代まで続いている。この七七代の墓は台湾にあるが、いずれは当地に移される)の墓地がある。孔子の先生である周公廟や孟母林という孟母三遷の教えとして良く知られる孔子の母や孟氏一族の墓がある。

中國の寺には特に孔子のように全國的に崇拜されている人の寺には各時代の皇帝の書いた石の巨大な碑が多い。また孔廟にある大成殿に使用している巨大な石柱も立派である。皇帝の石碑はカマの上に載つていて数も多い。かなり年代がたつて

読めない所もあるが考古学者なら隨喜の涙を流すよつなものではなかつたか。曲阜が別名孔孟の郷とも呼ばれている所以である。

前述の孔廟、孔府、孔林はほとんどまとまって存在する。しかし、中は実に広い。まず孔廟は魯の哀公が孔子の死去一年後にこの廟を建てたもので、代々孔子を祭つて来た。その後も歴代の皇帝が寄進して現在の規模となり、北京の紫禁城、泰山の岱廟などとともに中國三大宮殿建築の一つに数えられる。三孔とも南北に長く、孔廟は約一キで面積は二二万平方キあり、内部には黄金の鬘、龍の浮き彫りのある巨大な石柱を持つ壮麗な大成殿を中心に五三の石碑を納める十三御碑亭、藏書を納めた様閣の蓋文閣などの建物が

ある。また漢代の画像石など多数の貴重な文物も展示されている。大成殿の石段も皆が上下するの石は光っている。ここで私どもは写真を撮つたが、多くの中國人観光客も記念撮影する人が多し。寺の門前に赤い大根(市場で見た)を売っているおはあさんがいる。見た目はあまりきれいそうには見えないし、生ものなので一寸気になるが、買つてかじつてみると甘々おいしい。水分の補給にもなる。

たしかこの中であつたと思つたが、焚書坑儒で棄の始皇帝が民間の書籍を焼き捨て、學者を穴に埋めたことへの抵抗で「魯壁」がありここに魯物を隠したという分厚い壁の残りがあつた。中國人のたくましいのは時の権力者に対し抵抗しても無駄な時とじてはかたがた務況であつたことと想像される。

腹がへつたので、参列の途中昼食を食べる。次は孔府でほとんど孔廟に隣接している。歴代の孔子の子孫が住んだ邸宅兼役所である。厳肅な雰囲気。漢の漢武帝は西路の客室、東路の孔子廟、中路の役所に分かれ、その奥が孔子の住居である。典型的な封建貴族の荘園造りのたたままいで部屋数も四六三あるとのこと。当時の孔家の権力のほどがうかがい知れる。道に面した部分は〇〇の間と題され当時の使用していた様子がわかるように家具調度品も残っている。食堂では当時としてはかなり裕況であつたことと想像される。

テーパー、椅子や食べ物があつた。今回は行つてないが、一部の棟は現在ホテルとして使っているらしい。三つめの孔林は町中の北一・五キにある孔子と子孫達の墓園で二平方キに及ぶ巨大な森林の中に孔家一族の墓が点在し、その数十万余と聞く。洙水橋の北にある享殿は孔子祭の香壇を設けた所で、その後方に孔子の墳墓がある。大きな石碑があるが、面白いのは石碑に刻まれた文字で多分「大成堂聖公鳳主」と書かれていて、一番下の王の文字が前方の石にかへれて主に見えず干ししか見えない。王ではおそれ多いと考えたのか。この中を散策する。道路両端にある樹木も人口に向つて左側が七三本、右側が七二本と決まっている。案内してくれた学生アルバイトの女性がいろいろ話してくれるが、こゝ一部しか聞きとれない。早くこんな女子学生と冗談が言えるよつ、中國會話を身につけねばと思う。面白いのはこの女子学生が孔さんというが、別に孔子の子孫ではないらしい。

この三カ所を廻るだけでほぼ一日かかった。これもかなりはしょつて歩いただけである。帰途木魚石を売っている店を冷やかす。この石で造つた茶器や容器は中の食品や飲料が腐らないと言つた。私は麵棒を数本買った。Mさんの値切りとねばりには感心する。一つずつ茶器を叩いて音で判断する。会社贈呈用とかで五セット買ったが、二時間位交渉していた。

外国食品工場の 状況調査と指導に携って

(40)

濟南の町 (4)

(技術士農業及び経営工學部門)
佐藤 正 忠

三週間も同じ場所に泊りウィークデイは、朝九時お迎えの車で出社する。帰りは夕食を皆ですませてからホテルへ帰るが、それでも七時過ぎには戻ることになる。今迄の会社勤務時代に比べるだけでも早い。

ホテルは二部屋をつないだらういのが広ががある。帰ってからシャワーあびれば後は全々のフリータイム。

一階にあるジョーンズセンターへ行くも売っているものは限られていて「これと書いて欲しいものはない。店員もあまり愛用の良い方ではなく、その代りしつこく勧めないのが良い。中国の菓子や菓の類も置いてある。菓子はキャンデーや砂糖菓子が多い。薬品の中には、強精剤の類がある。多分コンドームと思われのものもある。中国は一人子政策が進んでおり、やはりこういうものが必需品になつていゝのであろう。

しかし不思議なことに、冷凍食品会社の社長長指にも通訳の氏にもどうも二人以上手厚が欲しいものだ。はつきりとは言われないが孫の敬や話の端々にどうも子慮一人ではない様子が見える。売店の売子も若い娘さんばかりなのであまりついでにだ質問もできない。他には管画や石製品もある。しかしホテルに置いてあるものは他よりも若干高い。これは日本でも然り、他の外国でも同じ現象である。大きな声では言えないが、この濟南のホテルにも夜九時頃若い女性が電話をかけて来る。電話が鳴り、英語か日本語で応待すると、先方の要件を言ってくる。勿論中国語であり、全部言っていることは理解できないが、多少英語で答えて来る。しかし中国語で応答するとすぐ電話を切つてしまふ。このホテルには多分ビジネスの日本人や他の外国人も泊つており、彼等目当ての新手商売であらう。

社長や通訳氏の話では、まだまだ濟南の町は解放されてはいないと聞いていたが、なかなかそうでもないことが判明した。このような電話商売は結構ほると言われているので、当方もある程度の情報を仕入れてから「不要」と答える。相手は何だといった感じで電話を切る。しかし一度でこりずに毎晩は決つた時間に電話をかけて確かめて来るのは、しつこいと言つてか感心する。どこかに見張がいて、悉く電話がつかへるのを見て電話をかけたくなるらしい。

ホテルは五階であり、裏下に前回書いた古めかしいキリスト教会がある。朝なと子供達はこの庭を這つて学校へ行く姿も見られる。一般に街路は暗い。街灯もまばらにあるだけで、やはり無気味な感じがする。

従つて夜出るにしても、ほんのホテルの周囲を廻るだけになる。近くの小さな食品店とか靴屋(皮鞋店)へ行く位である。食べ物屋は沢山あるが、腹の方は夕食がいつも多く、もう受け付けられない。散歩を兼ねてのひやかしてある。暗い街頭で果物を売っているが、品質も良いのか悪いのか判断出来ない。屋間誰か会社の人が買つてもどう方が安いだろうが、一人で買つて金を支払つのも楽しみなのである。値切るのも面白い。暗がり切ると面白く、私のおき

へくしゃな紙幣を出すのが良く判断できると感心する。でもやはり知らない所で一人というのも心配で、早々にホテルに引上げる。夜は翌日課職のある日にはその準備をする。後にはテレビを見る。中国の放送は朝から夕方までほとんど同じ内容であり、正直言つて面白くない。大体どこかの外国の偉い人が来て、江沢民や李鵬が会見している画面が多い。その点香港製でもCBCの方が面白い。英語で言つたら少しは理解出来る。北京では日本のテレビも入るが、濟南ではない。しかし中国のテレビも最近では男女のキャスターがニュースを流しており女性もきれいな人が多い。一日置きくらいに同じ人が登場するが、洋服や髪型を變えておりなかなかのおしゃれである。しかし話すのはとても早口で、私の聞き

知つている中国語が地名や人名が出て来ないとかからない。画面を見ながら何とか理解しているに過ぎない。夜は字幕の出るドラマを見ている。簡体字が出るので、しゃべっている言葉が少しはわかる。子供用のアニメーションも面白い。こんなことをして時間をつぶし、一一時頃になつて寝る。中国語を覚えるには中国語で歌つてみたいと思う。それもメロディを知っている歌の方がよい。上。

亭亭白然悠悠望空
微微南来風
木：花开山
岩上、北国之春
天啊北国之春已来临
城里不知季节变换
不知季节已变换
媽媽从家寄来包
裹送来寒衣暖冬
故乡啊故乡我的故乡
何时能回你你中
注：郷



外国食品工場の 状況調査と指導に携って

(101)

河沢南華食品公司(1)

(技術士農業及び経営工学部門)
佐藤正忠

河沢は、前回三回に分けて記載した山東省濰縣県の全帝果脯会社の西方にある。車で一・五時間くらいの距離である。河沢市の人民路という広い道路に面して、宿泊していた南華大酒店というホテルがあり、この並びに南華美食城なるレストランが二カ所ある。その奥が面白いことに工場団地、コンドミニアムなどになっている。

私に技術指導を求めて来たのは河沢南華食品有限公司で、工場も出来たばかりできれいである。中国の工場としては珍

しくGMP対応しており、入口は側室から入り、手の洗浄設備、そしてアルコールか、次亜塩素酸ナトリウムの噴霧装置も何カ所か付いている。そして従業員もそれなりの作業服を着ていて、他で見た工場と比べるとかなり違つ。ここには、岡山にあるO食品機械会社の含気包装調理殺菌機が一台デンと坐っている。レトルト機とほぼ同じであるが、何故かこのメーカーではそう言っていない。この他にも日本製の真空包装機が三台、野菜のカッターやスライサー機

がある。まだ大部分が新品のままである。製品も半月程先にならないと出荷しない。蔡意奎も常温庄の油揚げ機、ステンレス製の作業台など全て新しいものできれいであり、気が良い。一方試験室には試作用の器具類があるが、ここには、なた様の包丁があり、まな板も木製の丸いものである。この辺が少し不釣合いの感じがする。

各作業室も機械室も部屋毎にガラスの仕切りがあり、内部とは別けられている。冷蔵庫も完備しており、室内温度記録も外部できちんと温度が分るよう(当り前のことであるが、中国にはまだ、いちいち人が内へ入って温度を測定する方式のものが多い)になっている。宿舎にしているホテルと工場内は大変冷房が効いていて気が良いが、この間歩いて僅か五分位の距離が暑い。また会議室の冷房機が悪く、工場長室からの冷気を扇風機で送ってくれているが、場所によっては暑い。

この一角は全て、南華集団会社が管理しており、工業団地に入っている会社、ボイラーなどユーティリティ関係、ホテル、レストラン、銀行を管理する。未だ開いていなかったが、近くこの中にスパーマーケットも出来るという。

今回の通訳をしてくれたのは、顔晴静という若い女性である。いい所のお嬢さまといった感じの人で、身体もほっそり

とスマートな人だが、やや弱々しい感じがする。実際にはそんなことはないが、この女性はかかったが、この女性はこの管理会社の項目部に属するとのこと、彼女の仕事場や、その階にある図書館なども案内してくれた。暑い中なので、いつも真白な帽子をかぶっているオシャレな人である。あとは石さんという旅行関係の仕事をしている人も時々来て通訳をしてくれる。また工場の如さんは英語の出来る女性で、二人の女性が時に觀光に案内してくれたのは有難かった。刘さんの御主人も会社におり、夫婦共働きでまだ子供はいないとのこと。夜は御主人と食後の運動ということまで玉つきやピンポンを楽しんで、これらの遊びも屋根、あるいは、暗い電球の下でやる。ピンポン玉など、どこか草むらへ転がってしまうと分らなくなるが、中国人は眼が良いのだと言っすく探

してくる。この辺りも日本人は少ないのか、はたまたこんな所でピンポンなどやる人が少ないのか、私がやっているところ、一杯寄って来て応援もしてくれる。ホテルにもディスプレイやカラオケ場があり、毎晩遅くまで賑やかである。駐車場も広く、皆車でやって来るが、これで酒を飲んでまた運転して行く。大丈夫なのだろうかかと心配される。

この食品会社は現在従業員は六〇名で、この内技術者は一〇名とのこと。今は、とにかく肉でも魚でも野菜でも鶏でも前記の含気包装殺菌調理機にかけたがる。どの程度までメーカーから教えられているのか分からないが、一度調理した各種食品(それこそ、煮魚、焼魚、肉類、煮豆、惣菜品、佃煮類など)を真空パックしてから、この機械にかけている。だから食品にしてみれば、一〇〇度以上の高温加熱(しかも含気殺菌機は高圧である)を二度も受ける苛酷な状態下に置かれるわけ、形がくずれたり、汁が出たり、柔かくなるのは当然である。煮豆でも割れが多く、添加した液が内容が出るためすぐに濁ってくる。まず二度も加熱してはダメであり、半調理の段階でかけるか、もう少し低目の条件設定でやるかしなければ難しいとの説明にかなり苦慮した。

日本でも一千万円以上する機械でもあり、購入した以上はフルに使いたい気持は分らないわけではないが、工場はかりでなく試験室も完備しており、アツペの屈折計による糖分測定、塩分の測定、残留酸素の測定装置もある。また微生物取扱用のカステンや必要器具もあるが、線栓の方法がこんなので良いのか不思議である。また嫌気培養もペラフィンを使用しているので、あれで完全に無酸

素環境になっているのかと思う。帰国してからもエーシレスや簡単な嫌気培養装置(ボックスタイプ)のカタログを送っておいたが、参考になったのかしら。

中国で面白いのは、予め機械設備、問題点を聞くが、日本語で書いてくる場合がある。通訳になる人が、先方の工場の書類を訳して送付して来るのであるが、その書類を持って行くと、通訳氏はそれは私が訳したのでと言つ。少しおかしな日本語の文法(てにをは)を直してやると喜んでノートに書いている。通訳をする人は大抵中日辞典はじめ日常会話のテキストを持ってきている。それを見ると、逆に我々日本人も中国語が分かるのでタメになる。

こんなわけで、またこの工場での講義、質疑応答、製造実習を次回から記載してみよう。

外国食品工場の 情況調査と指導に携って

(102)

清沢南華食品公司 (2)

(技術士農業及び経営工学部門)
佐藤正忠

この工場は中国では珍
ないが、あまり上手でな
い日本語で質問が書かれ
てゐる。しかも出したも
のものを整理してないの
で、この際除去した
ら良い。

この工場は中国では珍
ないが、あまり上手でな
い日本語で質問が書かれ
てゐる。しかも出したも
のものを整理してないの
で、この際除去した
ら良い。

私が来ることが判つて
から工場関係者に質問を
出させたよつで、やや重
複する部分もある。それ
を誰が翻訳したのか判ら
ない。

法は。

実物がなく、あつても
ごく小さな褐色の斑点の
生じる程度のものであ
る。多分蛋白他のもの
の反応、あるいは濃いも
のは血液の固まったもの
ではないか。脱血方法に
も関係するかもしれない。

(4)牛肉の肉団子加工をす
る時に弾性を出した
が、何を使つたか。

少し澱粉をまぜてみて
はどうか。日本のカマボ
コなど水産物製法の製
造例を話す。

(5)魚加工時、水分が出て
包装内で魚がくずれて
しまつ。如何にして水
分が出ないようにした
らうか。

調理法を聞く。魚を煮
て冷却、包装後高圧釜に
かけている。そのため二
度も加熱されることにな
り、魚はかなり柔らかく
なつてゐる。

何とか一度の高圧釜の
みで加熱する方法を考え
るべきである。また包装
する際、吸水シートを使
用すれば良いのではない
か(ただしその後、高圧
釜にかけた時、プラスチ
ックがどうなるかは実験
しないとわからない)。
(6)淡水魚(鯉)の肉が柔か
く、味がしみ込みにく
い。どうしたら良いか。
煮る前に、鯉を塩で軽
く漬けてから、通常の工
程にかける。しかし中国
の食卓に上る鯉料理をそ
のままに包装、高圧釜に
かけたよつな製品は難し
い。日本の鯛の塩焼き(塩
をまぶした蒸し焼き、浜
だいの例を話す。しか
し塩の量も異なり、水分
の出る量も異なる筈であ
る。この辺の調整はやっ
てみないことには何とも
いえない。

りも出る。人工甘味料も
よいが、この時はCMC
ナトリウムのような増粘
安定剤を入れるとよい。
砂糖添加の時のような粘
稠さが得られる。砂糖や
水飴以外にも天然系のも
のもあるが、現状ではや
や割高になつてしまつ。
(8)金時豆蒸着時、豆の皮
が破れやすい。ひいて
は包装後液が濁る。ど
うすれば良いか。
豆を煮る際、あまり豆
をかき回さないようにす
る。豆を動かさずに、砂
糖液を攪拌する。また包
装する前に胴割れ豆は出
来るだけ除去すること。
(9)野菜(ピーマン、人参、
しいたけ等)と肉を混
合した惣菜品を作る
時、なるべく野菜をく
ずれないよつで、また野
菜の色を残したいが、
人参でもあまりくずす
切ると、蒸着した際に、
端の部分がかくずれる。強
化剤もあるが、野菜にだ
け作用があるかどうか分
らない。野菜と肉を別々
に処理して包装直前に混
合するのはどうか。
(10)中国の食品工業では加
工後の食品を三七〇七
日間置いてからでない
と出荷出来ない。抽出
検査(抜き取り検査)
の方が良いといつこと
も聞くが、どちらが良
いか。
法律はよく知らない
が、もし法律で義務付け
られているのなら、それ
を守らなければならぬ
。検査は必要数の抜き
取り検査(抜き取るサン
プル数は算出)で全体を
判断することも可能であ
る。ここで現在日本での
食品衛生管理手法のH.A.
CCPを話す。食品製造
工程を洗い出し、微生物
汚染の発生し易い個所と
その工程の管理上重要な
項目を決め、それを実施
すればよい。
(11)加工後の食品で微生物
検査して規程以上の菌
数が検出された場合、
どう処理するか。
加熱処理を行い、廃棄
した方がよい。たとえ一
般細菌のみであっても、
再加熱すれば多分食品形
態が保てなくなり商品価
値はなくなつてしまつ。
(12)微生物の検査で、培養
方法を教えてほしい。
当社では特に、黄色葡
萄球菌、サルモネラ(沙
門氏菌)、大腸菌を検査
しているが、これ以外に
も食中毒原因菌としては
ボツリヌス菌、カンピロ
バクター、腸炎ブドウ
菌などがある。好気性菌と
嫌気性菌の培養方法を教
示する。当工場の嫌気性
菌の培養もパラフィンで
蓋をする程度のものであ
り、燻菌後、酸素吸収剤
を利用した簡易な嫌気性
菌培養箱のカタログを送
付する。病原性大腸菌O
157も知つており、
これについてもいろいろ
説明をした。かかる知識
習得にもその熱意は大い
に感心した次第である。

砂糖を減少させる代り
に水飴を使つとよい。テ
ンデロを減らしたいが、ど
うすればよいか。

砂糖を減少させる代り
に水飴を使つとよい。テ
ンデロを減らしたいが、ど
うすればよいか。

砂糖を減少させる代り
に水飴を使つとよい。テ
ンデロを減らしたいが、ど
うすればよいか。

外国食品工場の 情況調査と指導に携って

(103)

河沢南華食品公司 (3)

(技術士農業及び経営工学部門)

佐藤正忠

前回は工場側からの質

度へらひ。

問事項に対して回答や説

明を書いたが、このうち

使用したため、製品の色

幾つかのことは実際に工

場で設備を使ってやっ

てはなすが、きれい。先方

みた。口頭では完全に理

解してもらうのも難しい

で仕上げたいという。通

りて、白濁は一見にしか

ずの該どおり、先ずは

常油は五〜六回使用して

やってみることにした。

その際の臭気と色で判断

して取り替えるという。

(1)鶏の腐湯炸製品

現場にある機械を使用

し油する方向であるとい

しての試験である。した

が、ついでにこの工場ではステン

レス製自動控温電炸鍋

いと出来ない。使用油は

大豆油と落花生油のミッ

クスの。加熱温度は二五〇

度で二日間冷蔵した鯉を

で二日間冷蔵した鯉を

蒸すことから始めた。こ

の際、冷蔵庫から取り出

した調味付け鯉を出来る

だけ水分(この際は表面

のみしか除去できなかつ

たがを除去処理をした。

その後、包装(この際

に脱水処理をした)高圧

釜にかけ、冷却して、保

存した。高圧釜の加熱条

件は二二〇度C、二〇分

であるが、実際は二二〇

度C一五分程度でよいか

もしれない。耐熱性につ

いてはよくわからない

が、日本には冷蔵庫中で

青果物や魚を保存する際

に使用する水分を適度に

除去するフィルムのある

ことや、刺身のトレイ

に入れる。水分を最初に

に敷く吸水シートのある

ことも説明しておく。

(3)金時豆の割れ防止

金時豆を一夜水に浸漬

する。翌日冷蔵庫保存し

ておいた浸漬金時豆を充

分水切りした後、九〇度

C、三〇分加熱する。そ

の後砂糖を対豆重量四〇

%添加して、同じく九〇

度C二〇分、その後二時

間放置して降温させてか

ら、さらに砂糖を六〇%

量添加して、約二〇分

ゆっくりと煮た。この間

出来るだけ釜の中の豆は

攪拌をしないよう、液の

みを沸騰するようにし

た。以降は常温まで自然

冷却して、冷蔵庫中に保

存した。二日後、包装(豆

と液を別々に秤量してポ

リエチレン袋に入れて真

空パック)し、高圧釜で

約一一〇度C、一五分加

熱して放冷した。包装後

の破皮豆の数は不明であ

るが、包装前に秤量する

際には、明らかに皮の破

れたものは少なかった。

私の滞在中にも保存袋サ

ンプルでは、液の濁り発

生はなかった。

これらの作業を最も暑

い夏に行い、しかも加熱

装置がある付近は湿度も

高く金くたまったもので

はない。かなりの重労働

であった。

ついでに書くが、この

工場は新設でもあり、工

場内もゆとりのある設備

配置である。しかし何と

なくレイアウトが悪く、

作業手順がうまくない。

たとえばステンレス製机

は長さは一・五メートル

あったが、これを三台ほ

ど並べて、それぞれ同じ

作業をする。秤量して袋

に入った豆は、カゴに立

て位置に並べて隣りの机

へ移す。ここで液をシリ

ンターで計って袋に入れ

て、再びカゴに並べて次

に真空包装機にかけるの

であるが、これが五個横

に並べられるのが、ス

ピッドに追い付けず三個

しか並べられない。しか

もバックされた袋が包装

機の後ろに出るが、コン

ベアにうまく乗らず、落

ちてしまふ。落ちたもの

は手で拾ってコンベアに

乗せる。床はいつも水洗

してきれいなので、まあ

仕方がないが、せつかく

の設備と作業形態がうま

く行っていない様子であ

る。ここからは紙に絵を書

いて流れ作業がスムーズ

に行くように説明した。

はたしてどの程度理解し

てもうえたのか不明。

(4)異物検査

異物としては金属片、

針金その他、毛(人毛と獣

毛)、鉱物(ガラス、石、

ゴム、プラスチック類、

ハエなど昆虫、紙や布、

糸、木片、ネズミの糞

などがあり、食品衛生管

理上これら異物が検出さ

れるのは、工場の衛生管

理が不備であることを説

明する。磁性ある金属片

で一定サイズ以上のもの

であれば、金属検出機で

検出可能であること、ま

た画像処理設備を組み合

わせて一定形状のもので

あれば分別出来るが、食

品のよくな不定形のもの

に應用するのは難しいこ

とを話す。いずれにして

も中国製食品には最近異

物混入が多いことを話

し、日本へ輸入する際

には十分検査して異物ゼロ

の製品を出さないと重大

クレームの原因となり、

会社経営も厳しくなるこ

とを重々説明した。異物

の他にもカビ発生や変

色、変質した食品も日本

(ばかりでなく、どの国

でも)への輸入は不可で

あり、ぜひ注意をしなけ

ればならない点であるこ

とを強調したつもりであ

る。

この付近にはあまり名

所はなかったが、曹州(こ

れは河沢の旧名)書画院

には沢山の書画があり、

石に書いたもの、紙に書

かれた掛け軸、それを表

装していたりしている。

ここへも通訳の顔さんと

祝さん、夫妻が案内して

くれて楽しい一時を過

した。

外国食品工場の 情況調査と指導に携って

(104)

清沢市内雑感

(技術士農業及び経営工学部門)

佐藤正忠

この河沢南華食品工場グループの周囲には、これといつて見えないものは何にもない。前にも書いたが、工場前には幅五(五)メートルある広い道路があり、車がびゅんびゅん走っている。

道路を横断するのも大変である。まして中国の道路は交叉点以外には途中に信号がほとんどない。自動車中心の社会である。しかしその中にも自転車やリヤカー、馬や牛のひく車(車)が通る。昼ならばまだ見えるからいいが、夜になると全く見えない。バックランプ

も無く危険の上もな。いへら中国人は眼が良いいつても、恐ろしい。私は中国で乗用車にのせてもらっても絶対前には座らない。自身運転するのだが、中国人運転手のブレーキを踏むタイミングが違ふ。自然にこちらもブレーキを踏む感じで、脚がいつの間にかつばつばつてしまふ。

この河沢市も工場の一隅を離れると、すべ畑がある。ちょうど私が訪れていた頃は麦やとうもろこし、豆類の第二回目の収穫期であるらしい。これ

も無く危険の上もな。いへら中国人は眼が良いいつても、恐ろしい。私は中国で乗用車にのせてもらっても絶対前には座らない。自身運転するのだが、中国人運転手のブレーキを踏むタイミングが違ふ。自然にこちらもブレーキを踏む感じで、脚がいつの間にかつばつばつてしまふ。

この道路の片側車線を利用して、むしろか布を拡げて穀物をすすく敷いて乾かす。朝、リヤカーなどで持って来て道路に拡げ途中切返しをする。夕方になると、乾したものをほうきとちり取りで集めて袋に入れて持って帰る。その中間は全くひまど、何か食べているか、道路の日陰で昼寝している。風も吹く日があり、車

も対向車があれば容赦なく踏んで行く。これらの食物は自家用なのか販売用なのかわからないが、とにかく日本では考えられない方法である。豆などは踏まれて脱鞘(こんな言葉があるかどうかは不明)されている。豆は夕方袋に入れる際に鞘を風で飛ばせて、豆のみを入れていく。眼に見える大きな異物や小石は拾っているが、とても全部を除ききれぬものではない。でも道路に小麦やもろこしの黄色、小豆らしい紅色の豆、緑色の豆鞘(内容不明)、かなり乾燥した褐色になったものが並んでいると大変きれいである。小量が大切なものは布かむしろの上に並べているが、そうでないものは道路のコンクリート上に直接敷いていく。中国品に異物が多い原因のひとつに、このようなことがあると考えてよいのではないが、しかし、考え方によっては太

陽熱を利用し、全く熱源を利用する機械なしに乾燥作業することは、何ら環境破壊もなく地球温暖化につながる炭酸ガスの発生もない。昔ながらの方法ではあるが、これからの方向ではないかといささか考え直すにはいられない。

ホテルの従業員(中国のホテル従業員はほとんど五桁の数字の並んだネームプレートでなかなか本名がわからない)も一〇日もいれば結構仲良くなる。半端な中国語とあとは英語のわかる人とは英語で対話する。河沢市の地図もわざわざここから持って来てくれたり、毎朝新聞をルームまで配達してくれる(もつとも新聞は半日か一日遅れでしか到着しない)。ロビーで古い新聞や雑誌(もちろん中国のもの)を見ているとホテルの女性アシスタントマネージャーが話しかけて来る。こちらのみ手を持って

あましており、会話の練習にもなるので出来るだけ彼等と話すよ心掛ける。仕事以外のことが聞けたり、はじめての事実を知ったりしてこれも結構楽しい。通訳の顔女史も部屋に私が居ないとロビーまで探して来てくれる。

このホテルには室内プールがある。パンツは買つのだが、タオルは無料貸してくれる。中国人はあまりプールに入っていないが、西洋人が多い。しかし塩素系殺菌剤が多く眼が赤くなる。プールサイドにもデッキチェアがあり、プール内は涼しくてよいのだが、この塩素臭はいただけない。以前、日本のある魚類加工場で長時間実験していた塩素中毒症状になったのを思い出して、そうそうに引上げる。

夜はレストラン(プールは一階、レストランは三階)で食べるが、周囲の個室は例によってカラオケの真最中。おちこちから声が聞こえて来て賑やかを通り越してうるさいくらい。話もおちおち出来ない。先生も歌つたらと言われカラオケルームに行くが、ここには私の歌える「花心」も「北国之春」も「四季の歌」もない。仕方なく中国の流行っている歌を、わけもわからず、只スクリーンに出る漢字を見て曲に合わせて口を動かすだけになる。でも顔さんや祝さん、刘さんに合わせてもらい、何とかサマになった感じである。

その他にはピンポンや玉つきの設備があり、祝さん夫妻と一緒にやったのは前にも書いたとおりである。何せ何かしていなければ夜は時間を持て余すのだから仕方ない。最近では中国人の人もかなり裕福になったのか、ファミリーでレストランへの食事に来る。中には公安、法院、検察と大きな

く表示された車で乗り付けて来る人もある。

この辺が公私混同のよう思われ、よく理解出来ないところである。日本もよく黒塗りの乗用車が高級料亭に横付けするが、この車がどの会社の役所のものかはっきりしない。しかし中国は違っている。その役所に勤めている人は、昼夜その車を使つて自由に推められているのかも知れない。そういえば私の歓送会でも市や党、〇〇委員会とかの偉い人が帰る時は黒塗りの車を使っている。それも車一台に一人ずつ使う。このあたりも、やや貧富の差が見えはじめ、一般庶民や、まして路傍で細々と物を売っている人を見かけるが、今後問題になるのではないかと考える。でも人口一二億人も居る国で、全部が平等に生活出来るのが理想ではあるが、地域差もかなり出始め大変難しい問題である。

外国食品工場の 状況調査と指導に携って

(105)

中国の鮮度保持技術

(技術士農業及び経営工学部門)

佐藤正忠

私は、中国に山東省の果物や野菜の加工技術の指導によく行く。その間に、新聞や雑誌もみる。とが多い。目は自然に鮮度保持(中国では鮮度という)に向く。とが多い。最近では、人民日報などの大新聞にも信息服务のところに、私の関係するような技術の紹介が載っている。ここにあった食品新技術で、果物鮮度保持法を紹介したい。これには現在五つの方法があるので順に記載する。

(1)減圧保鮮法

減圧貯蔵法は新しい果物類の貯蔵方法である。鮮度保持効果は良く、管理や取扱いも簡単であるところが良い。イギリスやアメリカなどの国では標準規格となっている。減圧装置(容器)を作り、果物類の長期間輸送を行っている。

この方法の特長は、装置、容器内を真空により空気を抜き、内部の気圧を水銀柱で100mm以下に下げる。そうすると果物内に発生するエチレンガスを速やかに外部に排出できることになる。

減圧にすれば装置内の酸素濃度も大気内比べれば大幅に低くなる。そこで果物類の呼吸作用や貯蔵中の成熟過程をかなり抑制させることになる。

(2)加圧保鮮法

日本の京都大学食糧研究所の専門教授(林教授)が指すものと思ふ。この圧力を利用した食品の鮮度保持法である。この方法の特長は、牛乳や果汁は加圧殺菌して鮮度と味を保持させる。野菜類も同様に加圧殺菌することにより鮮度保持期間を延長せしめる。肉や魚類は加

圧殺菌して寄生虫を殺し、新鮮な状態で長期間の保存が出来るというものである。

加圧すれば、内部の酵素も失活させるので、塩漬(野菜や干酪)チーズなども最高の状態で保存することが出来ることになる。

(3)陶磁器保鮮法による保鮮法

日本のあるメーカーでは遠赤外線効果で果物や野菜類用の保鮮袋を製造している。この袋には陶磁器物質(筆書法、陶磁器物質とはクレイ、ゼオライト、カオリン、セラミックなどの物質を指す。大谷石粉も含まれる)が入っており、練り込まれている。この袋は、これらの物質から遠赤外線が出る。このため、果物や野菜に含まれている水分にあたる(分子間の)共振作用がおこり、鮮度保持効果が発揮される。

(4)炭化水素類混合物を用いる保鮮法

イギリスの養殖生物工芸会社の研究所で果物類保鮮の新技术が発見された。

これによると果物類の貯蔵が以前より倍増されたこと。ここに使用する鮮度保持剤は、一種の複合炭化水素混合物である。(以後の使用例から考えるとパラフィンの類ではないかと推測される)。使用する時には、まず保持剤を水に溶かす。そしてこの溶液に果物を浸漬する。果物の表面に保鮮剤の被膜が出来るので、果実類の酸素吸収量が低下する。果実類は呼吸作用により炭酸ガスを生成するが、発生した炭酸ガスは全部系外へ排出する。こうすると保鮮剤の被膜効果により、果実類はあたかも麻酔薬のような効果を与えられて休眠状態になる。

報道によると、ここに用いる鮮度保持剤は全て食用となる天然食品組成のものから成り安全である。

私も考えるに、この硅酸炭も(3)の項で記載した鉱物粉末のエチレン吸着作用のひとつと考える。石の細粉は、非常にポーラスな状態にあり、この孔にガスが吸着されるのである。しかし実験によると、水分が来るとまた一度吸着したガスを排出することも起こるらしい。つまり孔とガス体、水の分子の大きさに左右されるものと思われる。これらの技術は中国では新技術になるかもしれないが、日本や先進国ではかなり進んでおり、実用化もされている。

たとえば、鮮度保持ダンボールも日本ではある。大手メーカーで既に開発されている。これによると、ダンボールの外側ライナーに、雰囲気ガス(酸素、炭酸ガス、エチレンガス、水蒸気などを)を調節できる特殊な樹脂をラミネートさせる。また内ライナーには水分の蒸散を抑制できる樹脂をラミネートさせる。このような組成のダンボールを組み立て上下H貼りしてケース内の密閉性を高めて、一種の簡易CA貯蔵(CA貯蔵といってもよい)を行う方法とある。ケース内は、青果物の呼

吸量とダンボール包材のガス透過性とのバランスで、低酸素、高炭酸ガスの状態になっている。実施例として、貯蔵用には、リンゴ、カボス、梨(ラ・フランス)、輸送用としては、リンゴ、ブロッコリー、ネギ類、キヌサヤエンドウなどが挙げられている。現在、アスパラガス、ニラについても産地と共同試験実施中である。

でも、中国も青果物(本当は肉や魚介類も含むべきだが)の鮮度保持を本気で考え始めたのは大麥(注目すべきことである)。中国では、産地から集荷場→市場あるいは末端小売店までの流通が、ネットワークと見ている。せつかくの収穫物が炎天下に放置されているのを見ると、さすが大団だと思ふ。さすが大団だと思ふ。送るが、もう少し車での配送に配慮すべきではないかと思う。感じることが多い。

外国食品工場の 状況調査と指導に携って

またも漢方薬の話 (1)

(技術士農業及び経営工学部門)
佐藤 正 忠

漢方の方からいうと、冬は「閉蔵」の季節といわれ、なるべくエネルギーを放出しないで、内部に蓄える時期とされてくる。

表面の皮膚も、寒気や乾燥に対して、毛穴を閉じ、身体を守るようにするわけである。ところが近年の空調設備(エアコン)の発達や、大気の汚染などが原因でこの皮膚の働きが弱くなっているため、肌が乾燥して荒れやすくなり、しわになりがちである。

肌荒れの外的要因として

では、寒冷、乾燥が挙げられる他に、日光がある。特にスキーなど屋外でのスポーツをする際には充分な注意が必要である。

また皮膚の汚れも毛穴を塞ぐことになり、肌の防御作用を低下させることになる。一方、内的な要因としては、寒さから来る血液循環の低下や、ビタミンAやEが不足して、肌の張りやつやが失われることなどが挙げられる。しわの発生にも段階があり、早い段階なら元通りになるので、やはり日

頃の手入れを怠らないようにすることが肝心である。肌荒れ対策には、漢方でも有効なオイルマッサージ法があるので紹介したい。

馬油100ccに甘草10gを入れて約一週間静置させたものを、茶こしなどで濾過した甘草を除く。入浴後にごく少量の油を取り、全身をマッサージする。よみすり込む。まれにこの油が肌に合わない人もいるので、あらかじめ肘の内側などの柔らかい部分に塗

り(いわゆるパッチテスト)反応をみて確かめてから使うようにした方がよい。

漢方薬もむやみに飲めばいいというものでもない。正しく飲むようにしないと効果も出ない。飲む時間としては、大抵の場合、食前に飲むものが多い。某製薬会社のテレビの宣伝には「飲む前に飲む」といっているが、正しい飲み方といえるであろう。

もし空腹時に飲むと気持ちが悪くなったり、仕事の都合で食前に飲むことが無理な人は、医師や薬剤師に相談することである。他にも薬を服用している場合は、薬品相互の副作用を防ぐためにも服用時間を厳守することが大切である。

漢方薬は大抵、湯や水で抽出する(いわゆる煮出した濾液)方法が多い。薬はすべて、コーヒーやジュース、牛乳、茶とい

緒に飲んでダメなものが多い。それぞれに含まれている成分と反応して思わぬ副作用を起すためである。また薬の効果も弱められる可能性もある。また薬服用の前後にアルコール飲料も避ける方が好ましい。粉末薬は温かい白湯で飲むのが一番良い。また煎じたものをつめる場合も白湯または水でつめるのがよい。

場合によって、たとえは吐き気があったり、胃が荒れたり、身体がほてっている時は、冷ました湯を用いる。味や匂いが嫌に感じる時はオブラートに包んだり、蜂蜜を混ぜるとよい。手足が冷えている時は、うすめた日本酒で飲むと良いこともある。(あくまで漢方薬とアルコール併用はよくない)

胃がもたれたり、少し吐き気があったり、下痢している時に漢方薬を飲むと、お腹の症状が出る

ことがある。またむくんだり、手足のふるえが起きたり、咳が出たり、尿が出難くなったりする(こ)とがたまにあるので、このような症状が出た時は、すく服用を止めて医師や薬剤師に相談するがよい。

薬を早く効かせようと、早く良くなろうとするため、勝手に一回の量を多目に服用する人がよくいる。いくら副作用の少ない漢方薬だからといって、自分勝手に服用量の変更はよくない。効果のみられない時にもまだ処方した相手に相談することである。通常慢性的の疾病に対して、漢方の効果は長く服用しないと出ないものが多いが、風邪などの簡単な病気に対しては効果は早いものである。

妊娠中の人やその可能性のある女性は、服用前によく相談する必要がある。出産後に薬の成分が母乳を通して赤ちゃんの体内に入る危険性があるため注意である。とにかく漢方薬を使用する(こ)とで、不明な点や、不安なことがある場合は、すく医師か薬剤師に問い合わせることである。

先にも書いたとおり、自分に効果があったからといって、これを他人にあげたりしてはいけない。人はそれぞれ、微妙に異なっており、いくら病状が同じようだからといって、素人判断はしないに越したことはない。もちろん他人の薬をもらって服用することもよくない。十分注意が必要なのは、小さな子供の誤飲である。子供はわけがわからないまま何でも口に入れる。タバコも然り、漢方薬も子供の手の届かないところに置くことである。チョコレートと間違えて(銀紙で包装されているため)座薬を間違えて食べてしまう例もあるくらいである。

漢方薬もやはり医薬品

である。病気を治療するために薬を服用するのである故、正しく薬を使用しなければならぬ。患者自身の努力も必要なのである。

最後に日本の新聞によく出て来る中国からの輸入薬の名前を記す。

滋養強壯、肉體疲労、虚弱體質に「海馬補腎丸」「至宝三鞭丸」、以上の症状に不眠、不安、膈(げ)り、便秘の人には「天王補心丸」。また下肢痛、頻尿、むくみなどの人には「生車腎氣丸」「杞菊妙見丸」、高血圧傾向の人、頭痛、動悸の人に「血府逐瘀丸」。風邪によるのどの痛み、咳、頭痛に「銀翹解毒丸」、神経痛、腰痛などの筋肉痛に「風濕舒筋丸」、水虫、たむしに「土槿皮酊」がある。医薬品は使用上の注意をよく読んで正しく使用しようではありませんか。